

MENU BRASSERIE, 45€

et suggestions du Sommelier

ENTRÉE

Foie gras en mille feuille à la truffe, brioche toastée

ANJOU - Domaine Des Petits Quarts - Mea Culpa 2023 + 6,00

~

PLAT AU CHOIX

Saumon, épinard à la florentine, sauce homardine

SAVENNIÈRES - Domaine Ogereau - La Saponaire 2023 + 8,50

— OU —

Chapon poché, mousseline de marron, champignons,
sauce suprême truffée

PAUILLAC - Château Grand Puy Lactoste - Lacoste Borie 2018 + 10,00

~

FROMAGE (supplément de 5,00 €)

Brie truffé

BOURGOGNE - Domaine des Perdrix - Pinot Noir 2023 + 8,00

~

DESSERT

Opéra ou Vacherin

MENU CÉLÉBRATION, 60€

et suggestions du Sommelier

ENTRÉE

Foie gras en mille feuille à la truffe, brioche toastée

ANJOU - Domaine Des Petits Quarts - Mea Culpa 2023 + 6,00

~

POISSON

Saumon, épinards à la florentine, sauce homardine

SAVENNIÈRES - Domaine Ogereau - La Saponaire 2023 + 8,50

~

VIANDE

Chapon poché, mousseline de marrons, champignons,
sauce suprême truffée

PAUILLAC - Château Grand Puy Lactoste - Lacoste Borie 2018 + 10,00

~

FROMAGE *(supplément de 5,00 €)*

Brie truffé

BOURGOGNE - Domaine des Perdrix - Pinot Noir 2023 + 8,00

~

DESSERT

Opéra ou Vacherin